



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Petite Arvine Crête Blanche

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Petite Arvine 100 %

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 10 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : cuves inox

Élevage : 10 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans

Durée de vie estimée : plus de 10 ans

SERVICE

Température de service : 9–11 °C

Aération (carafe) : –

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Cépage emblématique du Valais, notre Petite Arvine est pleine de fraîcheur et de fruit, avec des notes d'agrumes et de rhubarbe, mais sans sucrosité. L'attaque en bouche est onctueuse, généreuse tout en étant vive, et la salinité en finale appelle à se resservir, sans lourdeur ni sensation alcooleuse. Par son acidité très plaisante, elle sera très agréable avec les poissons crus ou fumés et merveilleuse avec les huîtres. S'apprécie dès aujourd'hui, même si sa structure lui permet un potentiel de garde de plus de 10 ans.

